



ÉREBO CLÁSICO

Aceite de Oliva Virgen Extra obtenido a partir de aceitunas con piel negra. Suave y equilibrado, dulce en paladar. Indicado para su consumo en crudo y adecuado para aderezo de platos, en confitados y fritos.

Extra Virgin Olive Oil from ripe, black olives. It has mild and harmonious aromas and is sweet in taste. Appropriate to use as a condiment and for frying.

Producto:

Aceite de Oliva Virgen Extra, tipo ÉREBO clásico. Procedente de aceituna de variedad PICUAL. Zumo de aceituna 100%.

Elaborado por:

OLEOHIGUERA S.L., situada en Avda. Sebastián Fuentes 24, en la localidad de Lahiguera, Jaén. Tfno. 953-530047
RGSEAA: 16.004568/J ---- RIA: 23/41.457

La molturación se realiza en "Almazara ecológica" propia, llevándose a cabo antes de las 6 horas desde su recolección. La extracción se realiza "en frío": pasta <27°C.

Origen:

Las fincas se encuentran en distintos parajes de la provincia de Jaén, siendo cercanos a las poblaciones de Lahiguera, Villanueva de la Reina, Espeluy y Cazalilla.

El suelo de las mismas es variable en cuanto a su composición, lo que nos permite tener una diversidad de matices organolépticos.

Nuestro marco de plantación es tradicional, con sistema de regadío integrado. Los tratamientos y cuidado del olivar son realizados con productos de producción ecológica y con medios mecánicos, manteniendo la cubierta vegetal y respetando la biodiversidad y el medio ambiente.

Análisis sensorial y químico:

- Presenta una Mediana del frutado de **4,1**. Siendo la "Media del defecto mayoritario= 0": NO PRESENTA DEFECTOS. Color dorado limpio brillante.

- Acidez libre expresada en % Ac.Oleico: **0,17**... siendo el Máximo Permitido (M.P.) hasta 0,80

- Índice de Peróxidos en mEq.02/Kg.= **5**... siendo el M.P. hasta 20.

- Espectrofotometría en el ultravioleta:

K270= **0,17**...siendo el M.P. hasta 0,22.

K232= **1,76**...siendo el M.P. hasta 2,50.

DeltaK <**0,01**... siendo esta la condición a cumplir.

Estos parámetros muestran el cuidado tenido en la recolección, así como en la molturación y almacenamiento, otorgando un excaso deterioro al producto.

- Ésteres etílicos de ácidos grasos (mg/Kg): **4**... siendo el M.P. hasta 30.

Los ésteres etílicos aparecen fundamentalmente por el mal estado de las aceitunas, pero también en el proceso de elaboración y conservación.

Etiquetación:

ACEITE DE OLIVA DE CATEGORÍA SUPERIOR OBTENIDO DIRECTAMENTE DE ACEITUNAS Y SÓLO MEDIANTE PROCEDIMIENTOS MECÁNICOS.

SUPERIOR CATEGORY OLIVE OIL OBTAINED DIRECTLY FROM OLIVES AND SOLELY BY MECHANICAL MEANS.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS:
VALOR MEDIO POR 100G / AVERAGE VALUE 100G
VALOR ENERGÉTICO / ENERGY VALUE: 3700KJ / 900KCAL
GRASAS / TOTAL FATS: 100G- DE LAS CUALES / OF WHICH:

SATURADAS / SATURATED: 13 G

MONOINSATURADAS / MONOUNSATURATED: 79G

POLIINSATURADAS / POLIUNSATURATED: 8 G

HIDRATOS DE CARBONO / TOTAL CARBOHYDRATE: 0G

FIBRA ALIMENTARIA / DIETARY FIBER: 0G

PROTEINAS / PROTEIN: 0G

SAL / SALT: 0G

VITAMINA E / VITAMIN E : 30 MG (250% VRN)*

VITAMINA A / VITAMIN A: 300 µG (37,5% VRN)*

*VALOR REFERENCIA NUTRIENTES

*NUTRIENT REFERENCE VALUE

PRESERVAR DEL CALOR Y DE LA LUZ.

STORE AWAY FROM HEAT AND DIRECT SUNLIGHT.



Índices de Campaña 2020-21.